

## Cara uji fisika - Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan





## Daftar isi

Daftar isi .....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup .....	1
2 Istilah dan definisi .....	1
3 Prinsip .....	1
4 Peralatan .....	1
5 Kondisi pengujian .....	1
6 Prosedur .....	1
7 Pelaporan .....	2
8 Keamanan dan keselamatan kerja (K3) .....	2





## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas produk perikanan yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) metode uji yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI-2372.1-1991, *Prosedur penentuan suhu pusat ikan* yang telah dirumuskan oleh Panitia Teknis Perikanan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsesus nasional pada tanggal 13 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Data verifikasi metoda penentuan suhu pusat produk perikanan. Laboratorium organoleptik BPPMHP. 2004.



## Cara uji fisika - Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini digunakan untuk menentukan suhu pusat produk perikanan.

### 2 Istilah dan definisi

#### 2.1

##### **suhu pusat**

suhu pada bagian daging yang paling tebal atau titik pusat yang paling lama menerima penetrasi suhu

#### 2.2

##### ***thermocouple***

alat untuk mengukur suhu dengan menggunakan *probe*

#### 2.3

##### **bor listrik**

alat untuk mengebor produk

#### 2.4

##### **produk perikanan**

ikan termasuk biota perairan lainnya yang ditangani dan/atau diolah untuk dijadikan produk akhir yang berupa ikan segar, ikan beku dan olahan lainnya yang digunakan untuk konsumsi manusia

### 3 Prinsip

Menentukan suhu pada bagian daging yang paling tebal atau titik pusat yang paling lama menerima penetrasi suhu dengan menggunakan alat *termocouple*.

### 4 Peralatan

- Bor listrik dengan spesifikasi mata bor berdiameter 3 mm;
- Thermocouple* dengan tingkat ketelitian 0,1°C berdiameter 3 mm dan panjang 25 cm.

### 5 Kondisi pengujian

Pengukuran dilakukan sesuai dengan kondisi suhu produk, pada produk beku pengukuran dilakukan di tempat penyimpanan beku.

### 6 Prosedur

- Tentukan bagian daging yang paling tebal atau titik pusat yang paling lama menerima penetrasi suhu, lubangi menggunakan bor listrik seminimal mungkin untuk mencegah kemungkinan kesalahan pengukuran akibat kondisi panas dari luar.



- b) Usahakan sedikit mungkin memegang produk, agar panas tidak banyak berkonduksi kedalam produk dan segera lakukan pengukuran dengan cepat.
- c) Masukkan ujung *probe thermocouple* ke lubang titik pusat produk. Tunggu sesaat sampai suhu konstan, kemudian catat suhunya.

## 7 Pelaporan

Suhu pusat produk perikanan dinyatakan dalam derajat *Celcius* (°C). Untuk hasil pelaporan yang memerlukan angka desimal, dilaporkan sesuai hasil pembacaan; untuk hasil pelaporan yang tidak membutuhkan angka desimal, maka pembulatan dilakukan sebagai berikut:

Jika angka dibelakang koma kurang dari 5 (lima) maka pembulatan ke bawah, tetapi bila lebih dari atau sama dengan 5 (lima) pembulatan ke atas.

**CONTOH :** 14,4 dibulatkan menjadi 14  
14,5 dibulatkan menjadi 15  
14,6 dibulatkan menjadi 15

## 8 Keamanan dan keselamatan kerja (K3)

Untuk menjaga keamanan dan keselamatan kerja selama melakukan pengukuran suhu pusat maka perlu diperhatikan hal - hal sebagai berikut:

- a) gunakan jaket untuk pengukuran suhu di ruang penyimpanan beku, di ruangan lain gunakan baju kerja
- b) gunakan sarung tangan pada saat pengukuran suhu.







**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)